**АННОТАЦИЯ**

**программы практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Кафедра*** | Технологии питания | |
| ***Направление подготовки*** | 19.04.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | |
| ***Тип практик*** | **Преддипломная практика** | |
| ***Формы проведения практик*** | дискретно | |
| ***Способы проведения практики*** | стационарная | |
| ***Объем*** | 21 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | зачет (с оценкой) | |
| ***Место практики в структуре ОПОП*** | блок 2  вариативная часть | |
| ***Цели (содержание) практики*** | | |
| Цель практики - сбор и обобщение практического материала для подготовки магистерской диссертации. | | |
| ***Перечень планируемых результатов практики*** | | |
| ***сформировать у обучающихся*** | | |
| способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-1 | | |
| готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3 | | |
| способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции ОПК-3 | | |
| готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность ПК-1 | | |
| способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов ПК-2 | | |
| способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия ПК-3 | | |
| способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-4 | | |
| способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами ПК-5 | | |
| готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж ПК-6 | | |
| способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях ПК-7 | | |
| способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач ПК-16 | | |
| способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности ПК-17 | | |
| владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания ПК-18 | | |
| готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов ПК-19 | | |
| способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля ПК-20 | | |
| способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг ПК-21 | | |
| способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований ПК-22 | | |
| способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания ПК-23 | | |
| способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений ПК-24 | | |
| ***Отчетные документы (материалы) по практике*** | | |
| Договор (если практика не в УрГЭУ) | | |
| Совместный рабочий (график) план проведения практики | | |
| Индивидуальное задание | | |
| Характеристика | | |
| Отчет | | |
| ***Перечень учебной литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс] : учебное пособие / [О. А. Ковалева [и др.] ; под общ. ред. О. А. Ковалевой. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 444 с. https://e.lanbook.com/book/113377 2. Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : монография / Ю. В. Голубцова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти (ун-т). - Кемерово : [б. и.], 2017. - 179 с. https://e.lanbook.com/book/102701 3. Бороненкова, С. А. Комплексный экономический анализ в управлении предприятием [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров и магистров, обучающихся по направлению подготовки «Экономика» / С. А. Бороненкова, М. В. Мельник. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 352 с. <http://znanium.com/go.php?id=519274> 4. Боуш, Г. Д. Методология научных исследований (в курсовых и выпускных квалификационных работах) [Электронный ресурс] : учебник для учебных учреждений, реализующих программу высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры / Г. Д. Боуш, В. И. Разумов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 210 с. http://znanium.com/go.php?id=991912   **Дополнительная литература**   1. 3. Видревич, М. Б. Исследовательские методы и магистерская диссертация [Текст] : учебное пособие / М. Б. Видревич, И. В. Первухина ; Федер. агентство по образованию, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2009. - 103 с. http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/09/p468072.pdf 2. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 271 с. http://znanium.com/go.php?id=460795   **Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**  Электронный каталог ИБК УрГЭУ (<http://lib.usue.ru/> );  Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/> )  ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.com/> );  ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com/> );  ЭБС Троицкий мост (<http://www.trmost.ru> )  ЭБС издательства ЮРАЙТ (<https://www.biblio-online.ru/> );  Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК» (<http://www.spark-interfax.ru/> );  Университетская информационная система РОССИЯ (<https://uisrussia.msu.ru/> ).  Архив научных журналов NEICON (<http://archive.neicon.ru> ).  Обзор СМИ Polpred.com (<http://polpred.com> )  Ресурсы АРБИКОН (<http://arbicon.ru> )  Научная электронная библиотека КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru> ) | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н | | |
| ***Описание материально-технической базы необходимой для проведения практики*** | | |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:**  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  - Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. | | |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  Общего доступа  - Справочная правовая система Консультант плюс  - Справочная правовая система ГАРАНТ  - www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др. [Электронный ресурс].  - www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»  - www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»  - http://www.znaytovar.ru На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.  - www. garant.гu/Инфopмационно-правовой сервер ГАРАНТ  - http://www.gsnti-norms.ru/norms// Нормативная база ГСНТИ. Полнотекстовая база содержит нормативно-правовые документы, стандарты, классификаторы  - http://www.rospotrebnadzor.ru/ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Документы. Актуальные темы.  - http://www.codexalimentarius.net/ международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс-Алиментариус»  - http://www.gks.ru/ Федеральная служба государственной статистики.  - hitp://statisti ka.ru/stat/ Статистика.  - http://www.comodity.ru/ Пищевые производства и товароведение продовольственных товаров. Материалы и учебные пособия по товароведению продовольственных товаров.  - http://www.salads.ru/fQod cat.htm Все о продуктах питания  - http://www.prod-nn.ru/ Продуктовый рынок. Разделы: продукты, ингредиенты, сырье, добавки, упаковка, этикетка, тара, оборудование.  - httр: //www.doaj.огg/ Каталог научных журналов открытого доступа Лундского университета. 25 зарубежных журналов по теме питания и продовольственные науки  - http://www.kemtipp.ru/show.php?/f=depart/ttfp Техника и технология пищевых производств Кемеровского технологического института пищевой промышленности  - http://www.beverage-industry.ru/bulletin/news/cat/30 Индустрия питания  - http://kachestvo.ru Качество. Потребительские тесты и обзоры. Продовольственные товары  - http://www.dairyunion.ru/ Российский союз предприятий молочной промышленности  - littp://www.milkbranch.ru/docs.html Переработка молока.  - http://meatind.ru/ Мясная индустрия режим доступа | | |
| **Описание МТО лаборатории (рабочего места)**  Реализация практики осуществляется на предприятиях (согласно заключенным договорам) или УрГЭУ с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов деятельности обучающихся, предусмотренных программой практики. Для работы с документированной информацией практиканту необходимо наличие помещения, оснащенного спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам.  Для проведения защиты практики требуется аудитория и мультимедийное оборудование.  **Описание МТО лаборатории (при наличии)**  - технологическая лаборатория производства продукции общественного питания;  - лаборатория физико-химических исследований продукции. | | |

Аннотацию подготовил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Заворохина Н.В.

Заведующий кафедрой технологии питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чугунова О.В.